



Votre Mariage au
*Domaine de la
Grange aux Ormes*



Votre mariage au Domaine de la Grange aux Ormes

Niché au cœur d'une nature authentique, le Domaine de la Grange aux Ormes vous invite à vivre un instant inoubliable pour célébrer l'un des plus beaux jours de votre vie.

Imaginé comme un écrin de sérénité, avec son charme intemporel et ses espaces élégants, notre Domaine allie avec harmonie le caractère des bâtisses anciennes et le confort des aménagements modernes.



Poussez les portes de ce lieu,
laissez-vous guider par notre équipe
dédiée et savourez chaque moment.

Bienvenue au Domaine de la Grange aux
Ormes.



Le mot de Marion



Quel bonheur de pouvoir vous accompagner lors de l'organisation de ce jour exceptionnel !

Le mariage est un moment unique, empreint de joie, de complicité et de rêves partagés.

Ensemble, nous allons créer une journée qui vous ressemble, pleine d'émotions, de rires et de souvenirs inoubliables.

Vous pouvez être sereins, tout est entre de bonnes mains, et je serai là pour vous guider à chaque étape jusqu'au grand jour.



Marion FAYEULLE
Directrice Commerciale Évènementiel

Sommaire

LES ESPACES	05
LE VIN D'HONNEUR	10
LE REPAS	16
LES ANIMATIONS DE NUIT	24
LE LENDEMAIN	26
MOBILIER ET PRESTATAIRES	28
LES PETITS PLUS	31
UNE HISTOIRE DE CONFIANCE	35
CONTACT	36



LES ESPACES

Imaginez vos convives réunis sur une terrasse offrant une vue apaisante sur le lac du golf, entourée de vastes étendues verdoyantes.

Un cadre idyllique où vos invités pourront savourer un vin d'honneur ou célébrer une cérémonie laïque en harmonie avec la nature.

À l'intérieur, deux salles de réception élégantes et parfaitement équipées, vous ouvrent leurs portes, prêtes à vous accueillir vous et vos proches.

Avec des équipements modernes, deux parkings sécurisés et une accessibilité facilitée par la proximité des axes autoroutiers, de la gare et de l'aéroport, tout est pensé pour que votre journée soit parfaite, du début à la fin.

Option n°1

Vous souhaitez une salle pouvant accueillir un maximum de 60 convives.

Vin d'honneur
Jardin du Château



Réception

Deux salons
105m²

Option n°2

Vous souhaitez une salle pouvant accueillir un maximum de 130 convives.

Vin d'honneur

Terrasse Club House



Réception

Salle Ulmus
160m²

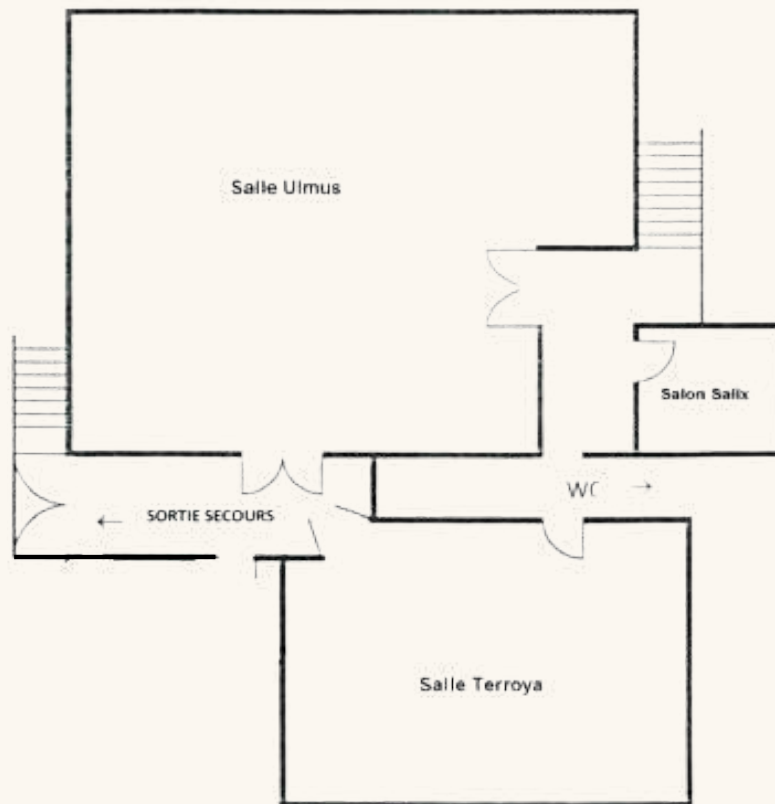
Option n°2

Vous souhaitez une salle pouvant accueillir un maximum de 130 convives.

Vous avez également la possibilité de louer deux autres espaces supplémentaires.

Par exemple :

Une salle dédiée aux enfants (sous surveillance obligatoire d'un adulte),
un espace pour installer un photobooth ou une salle de repos pour vos
tout-petits.

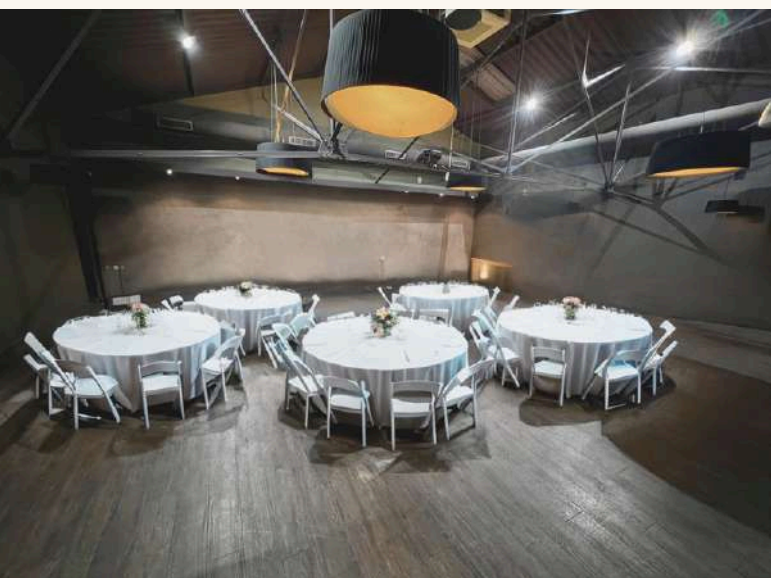


Salle Terroya

100m²

Salon Salix

10m²

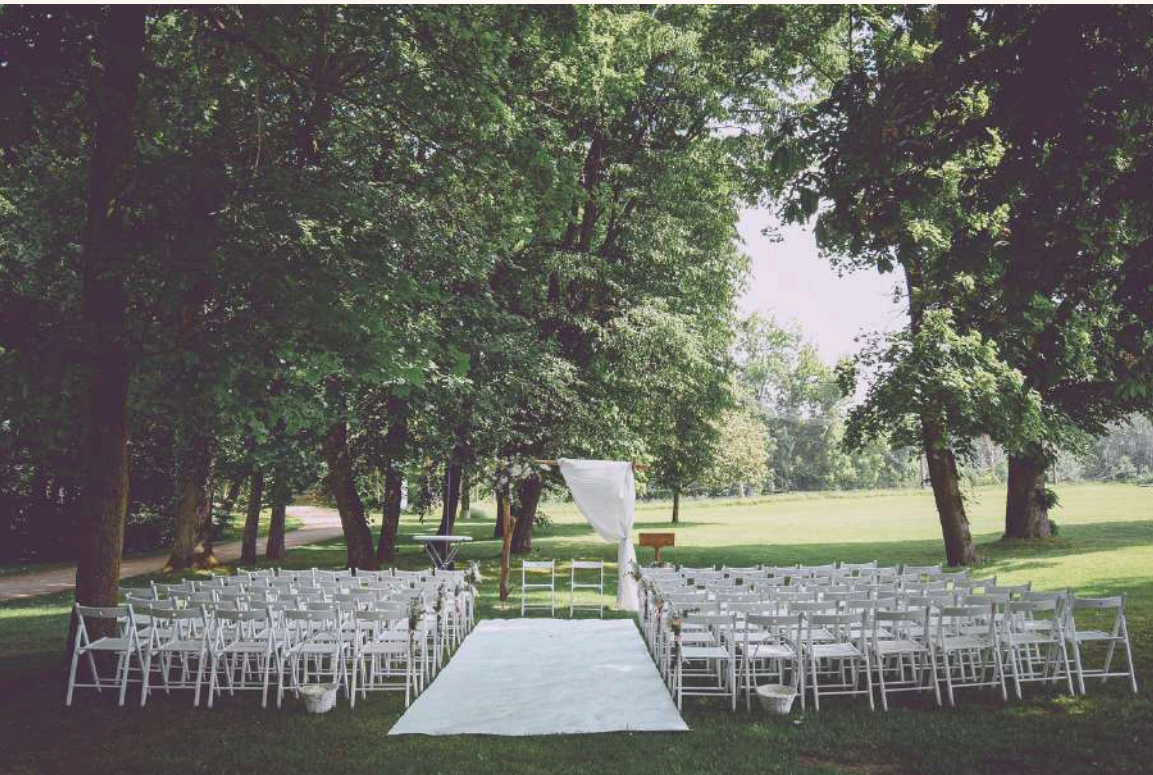


Cérémonie Laïque

Deux espaces sont disponibles pour l'organisation de votre cérémonie laïque.

Jardin du Château

(Correspondant à l'option N°1)



Sous les arbres

(Correspondant à l'option N°2)



LE VIN D'HONNEUR

Le vin d'honneur marque le début de votre soirée.

Sur notre terrasse avec vue sur le lac ou au cœur de nos espaces verdoyants, vos invités savoureront un moment chaleureux et festif.

Nos différentes formules sont conçues pour ravir vos convives. Ce premier temps fort de votre mariage se déroulera dans une atmosphère qui vous ressemble et qui s'adapte à vos envies pour offrir à vos proches un réel moment de partage.

Profitez de cet instant, nous nous occupons du reste.

Les Formules

Le Bouleau

7

pièces par personne

Le Noisetier

10

pièces par personne

Le Chêne

12

pièces par personne

Exemples de pièces cocktails

Sous réserve de modification en fonction de la saisonnalité des produits.

Salées

Mini brioche foie gras et figues

Assortiment de mini canapés

Crevettes Panko et mayonnaise curry

Mini clubs sandwiches

Verrine de rillettes de thon

Croustillant escargots de Bourgogne

Verrine saumon Tzatzíki

Mini croque truffe mozzarella

Sucrées

Mini rocher coco chocolat

Verrine façon tiramisu

Mini tropéziennes

Assortiment de mini macarons

Mini crème caramel

Mini brownie et mousse vanille

Mini tartelette citron meringuée

Brochettes de fruits

Les Animations Culinaires

Offrez à vos invités bien plus qu'un simple vin d'honneur : une expérience gourmande et conviviale qui éveillera leurs papilles.

Imaginez des ateliers élégants où le parfum d'un jambon cru fraîchement tranché se mêle à la douceur des barbes à papa faites minute et où les fromages affinés rivalisent avec l'éclat des gambas flambées sous leurs yeux.

Salées ou sucrées, nos animations rythmeront votre début de réception.

Les Animations Salées

Le Stand Nordique

Saumon fumé, crème fraîche citronnée et pain suédois

L'Atelier du Sud-Ouest

Foie gras poêlé

Le Stand Fromager

Dégustation de 4 fromages

L'Atelier Flambage

Crevettes flambées au Cognac

L'Atelier Jambon Cru

Jambon Serrano et pain
Minimum 100 personnes



Les Animations Culinaires

Les Animations Sucrées



L'Atelier Fête Forraine

Barbe à papa

Le Bar à Fruits

Déclinaison de fruits frais coupés et de confiseries, accompagnés d'une fontaine à chocolat

Minimum 25 personnes

Le Candy Bar

Assortiment de sucreries



Personnel supplémentaire à prévoir pour les ateliers (salés et sucrés).

Les Boissons

Une large gamme de boissons vous est proposée pour compléter votre soirée.

Pour ajouter une note unique, nous vous proposons des étiquettes personnalisées pour vos bouteilles de Champagne.

Vous avez également la possibilité de droit de bouchon à partir de 20 bouteilles, pour le Champagne uniquement.

N'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous souhaitez des boissons spécifiques.



Les Boissons

Soft Drinks

33 cL

Jus de fruits
Sodas

Eaux minérales

1 L

Eau plate
Eau pétillante

Tirages Bières

HEINEKEN

8 L

20 L

autre bière sur demande

Alcools

Picon - 1L

Ricard - 1L

Punch ou Kir

Champagnes

Champagne Senez Brut
75cL

Champagne Senez Carte Verte
75cL

Champagne Perrier Jouët Brut
75cL

*Prix par bouteille.
Tarif préférentiel à partir de 20 bouteilles.*

L'Atelier Cocktails

Un cocktail parmi deux choix

Nous vous offrons une carte variée avec
plus d'une dizaine de sélections :

Cocktails maison

Cocktails classiques

Mocktails

Nos tarifs comprennent le matériel ainsi que le buffet.



LE REPAS

Découvrez nos différentes propositions de menus, nos services pour votre pièce montée et les différents forfaits boissons disponibles pour votre soirée.

LE REPAS

Offrez à vos invités un menu élaboré avec soin par notre Chef, dessiné selon vos envies pour sublimer votre réception.

À mesure que les plats se succèdent, vous apprécierez les saveurs, les accords, créant une harmonie parfaite entre gourmandise et convivialité.

Nos différentes options de menu pourront varier en fonction des saisons ainsi que des arrivages.

Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.



MENU

LE FAIRWAY GOURMET

Menu avec une entrée

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de figue et brioche feuilletée

ou

Ceviche de bar, grenade, passion

Les Plats

Longe de veau, purée de pommes de terre au beurre, légumes d'été et jus réduit

ou

Filet de bar cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et sauce vierge

Les Fromages

Sélection de fromages affinés

ou

Nuage de chèvre frais, croûtons, herbes et huile d'olive

Les Desserts

Abricot rôti au romarin, crumble et crème vanille

ou

Tartelette tout chocolat noir Valrhona, crémeux passion

MENU

LE FAIRWAY SIGNATURE

Menu avec deux entrées

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de figue et brioche feuilletée
ou
Carpaccio de Saint-Jacques passion
ou
Tartare de légumes d'été et vinaigrette yuzu

Les Plats

Selle d'agneau, déclinaison d'aubergine et jus corsé
ou
Filet de Saint-Pierre, déclinaison de fenouil, sauce vierge

Les Fromages

Sélection de fromages affinés
ou
Nuage de chèvre frais, croûtons, herbes et huile d'olive

Les Desserts

Tartelette tout chocolat noir Valrhona, crémeux passion
ou
Mille-feuille fraises, crème de mascarpone et coulis fruits rouges

LE MENU ENFANT

Pour les enfants de moins de 10 ans

***Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.***

Les Entrées

Mozzarella sticks et ketchup
ou
Assiette de charcuterie

Les Plats

Cabillaud et riz
ou
Escalope de poulet panée et ses frites

Les Desserts

Coupe de glace
ou
Brownie et sa chantilly

LA PIÈCE MONTÉE

Nous vous laissons le soin de choisir votre prestataire pour la pièce montée.

Lors du service, elle sera présentée sur un buffet nappé blanc, installé au centre de la piste de danse.

Nous nous chargerons des feux de Bengale.

Tarif découpe et service de la pièce montée sur demande.



LES FORFAITS BOISSONS

Pour accompagner vos mets tout au long du repas, nous avons sélectionné différentes gammes de vins.

Ces forfaits se marieront parfaitement avec l'un des deux menus choisis, n'hésitez pas à nous demander conseil pour avoir un accord mets et vins parfait.

Pour que vous puissiez profiter des boissons tout au long du repas, nous vous recommandons les quantités suivantes s'indiquant par personne :

- 1/6 bouteille de vin blanc,
- 1/4 bouteille de vin rouge,
- 1 bouteille d'eau minérale,
- 1 café.



Les Forfaits Boissons

Forfait Eagle

Les Blancs

Gewurztraminer
Les Jamelles - Pays d'Oc
Languedoc

Viognier
Les Jamelles - Pays d'Oc
Bordeaux

San Pieru
Ile de Beauté IGP
Corse

Les Rouges

Bordeaux Rouge
Dourthe n°1
Bordeaux

Pinot Noir
Les Jamelles - Pays d'Oc
Languedoc

Corbières "Alice"
Château Ollieux Romanis
Languedoc

Forfait Albatros

Les Blancs

Villa Chambre d'Amour
Lionel Osmin & Cie
Sud-Ouest

Mâcon
Cave de Lugny - Les Florières
Bourgogne

Sainte Marguerite
Symphonie
Provence

Les Rouges

Sainte Marguerite
Fantastique
Provence

Pessac Léognan
Les Terrasses de la Garde
Bordeaux

Hautes Côtes de Beaune
Kundrat
Bourgogne

Forfait Condor

Les Blancs

Coteaux de l'Aubance
Domaine de Montgilet
Loire

Chablis "Saint-Martin"
Domaine Laroche
Bourgogne

Sainte Marguerite
Fantastique
Provence

Les Rouges

Saint-Estèphe
Héritage Le Boscq
Bordeaux

Saint-Joseph
Les Vins de Vienne
Rhône

Mercurey
Domaine Suremain
Bourgogne

LES ANIMATIONS DE NUIT

Nos animations nocturnes viennent rythmer votre soirée avec des espaces gourmands et festifs qui raviront vos invités.

Nos bars thématiques apportent une ambiance chaleureuse et conviviale, prolongeant la magie de votre mariage jusqu'au bout de la nuit.

Les Animations de Nuit



Les Saveurs de Minuit

Le Bar à Fruits

Déclinaison de fruits frais coupés et confiseries, accompagnés d'une fontaine à chocolat
(Minimum 25 personnes)

Le Candy Bar

Assortiment de sucreries
(Minimum 15 personnes)

Les Grands Crus Festifs

Le Bar à Cocktails

Deux cocktails au choix, à définir au préalable, préparés devant vous par notre barman

Le Bar à Digestifs

Sélection de trois digestifs à définir au préalable, à disposition durant la soirée



LE LENDEMAIN

Après une journée riche en émotions et une nuit de fête, laissez place à la détente et au partage avec un brunch chaleureux.

C'est l'occasion parfaite de retrouver vos proches dans une ambiance informelle, de prolonger la magie de votre mariage et de revivre ensemble les moments forts de la veille.

Conçu pour satisfaire toutes les envies, notre brunch allie gourmandises sucrées et mets salés pour clore votre célébration sur une note douce, conviviale, aux saveurs d'un nouveau chapitre.

LA FORMULE BRUNCH

*Nous vous proposons une formule brunch, servi en buffet, à partir de 11H30.
Disponible à partir de 30 convives.*

Le Buffet

Œufs brouillés aux herbes
Plateau de saumon
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages
Viennoiseries
Céréales
Brioche feuilletée
Assortiment de confiture et miel
Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Salade de fruits frais (en vasque)
Salade de pommes de terre Mesclun

Les Boissons

Eau plate
Eau pétillante
Softs Drinks
Boissons chaudes



MOBILIER & PRESTATAIRES

Parce que chaque détail compte pour rendre votre mariage unique, nous vous proposons une gamme de mobilier et de nappages pour habiller vos espaces de réception.

Pour compléter l'organisation de votre journée, nous mettons également à votre disposition une sélection de prestataires avec lesquels nous avons pour habitude de travailler.

Mobilier

Nous vous proposons deux tailles de tables rondes :



Nous mettons également à disposition un nappage blanc, comprenant nappes et serviettes.

Une table rectangulaire peut être mise à disposition afin d'y installer votre urne ainsi que votre livre d'or.

Si vous souhaitez tout autre type de mobilier ou nappage, nous serons ravis de prendre contact avec notre fournisseur directement.

Prestataires

Afin de vous assurer un évènement des plus réussis, nous vous recommandons plusieurs prestataires :



Tir de Feux d'Artifices

Aquarêves - 06 09 91 54 12



Prestation Musicale

Lorraine Animations - 06 64 30 13 89
Eventhis - 06 67 33 10 55



Fleurs & Décoration

L'Ecrin de Fleurs - 06 17 69 11 39
8M Déco - 06 42 42 25 36



Transport

Liaison Directe - 03 87 62 93 18
Taxis sur demande



Photographie

Studio Catalena - 06 13 08 29 37
Le Studio Photo - 03 87 62 52 19
SJ Photographie - 06 11 70 49 99
Cut Prod - 06 33 20 44 50



Pièce Montée & Gâteau

Creme Cake D'sign -
contact@cremecakedesign.com
Pâtisserie Lemoy - 03 87 66 30 17
Crazy Cake - 03 82 58 53 46



Hôtel

Hotel Metz Technopôle - Best Western
Plus - 14 min
03 87 39 94 50
Domaine de la Résidence - 5 min
03 39 57 71 28
La Citadelle - 16 min
03 87 17 17 17
Novotel Metz Centre - 16 min
03 87 37 38 39

*Nous nous réservons le droit de refuser tout autre prestataire.
Nous vous recommandons ainsi de nous communiquer le nom de vos prestataires avant
de vous engager.*

A wedding couple stands in a lush green field. The groom is on the left, wearing a dark suit and tie. The bride is on the right, wearing a long, light-colored gown with a long train and a white veil. In the background, there is a stone building with a prominent gabled roof and several trees with green foliage under a clear sky.

LES PETITS PLUS

Pour avoir toutes les informations avant le Jour-J, retrouvez tous les détails qui vous permettront d'organiser au mieux votre venue.

Ces « petits plus » sont là pour vous garantir une journée fluide et sereine.

Les petits plus

Option Sérénité

- Pour plus de sérénité dans l'organisation de votre réception, nous vous proposons la possibilité de disposer de votre salle de réception la veille de l'événement à partir de 16H00. Cette option vous permet d'anticiper l'installation de la décoration en toute tranquillité.

Option Brunch

- Si vous choisissez de prolonger votre célébration autour d'un brunch le lendemain, des frais de mise à disposition des espaces s'appliquent selon la salle sélectionnée :
 - Salle Ulmus
 - Deux Salons

Séance photo

- Vous avez la possibilité de réaliser vos photos de mariage dans notre Domaine (révélation de robe, photos de couple, photos de famille...),
- Nous vous laissons à disposition nos espaces pour immortaliser ces moments (à l'exception de l'intérieur du Château).



Le lieu

- Parking privé de 200 places, gratuit et sous vidéo-surveillance à votre disposition
- Proximité des axes autoroutiers, gares et aéroports

Le personnel

- Heures supplémentaires :
 - A partir de minuit jusqu'au départ des convives
 - Personnel de service - 1 pour 15 convives
 - Maître de cérémonie - 1 pour l'ensemble des convives
 - A partir de minuit jusqu'au service du dessert
 - Chef de cuisine - 1 pour l'ensemble des convives

Les services

- Menus imprimés sur demande gratuitement (2 par table)
- Mise en place des chemins de table - Ils doivent être fournis au plus tard deux jours avant le mariage. Nous nous chargerons de leur mise en place gracieusement. Dans le cas où ils seraient fournis après, un forfait de mise en place par table sera demandé
- N'oubliez pas de prévoir un support pour vos bougies chauffe-plat, afin d'éviter tout risque de brûlures ou départ de feux. Les bougies et chandelles ne sont pas éternelles, pensez à nous fournir un deuxième jeu que nous puissions le remplacer pendant le dîner

Autres prestations

- Nous vous proposons également les activités annexes suivantes, qui se feront sur demande :
 - Location de château gonflable
 - Montgolfière en vol stationnaire
- Nous pouvons également vous mettre à disposition gracieusement un écran et vidéoprojecteur pour la diffusion d'un film, diaporama,... Pensez à vous fournir d'un ordinateur doté d'une prise HDMI ou port USB
- Toute demande de nappage supplémentaire pourra entraîner des frais additionnels

Restrictions

- Nous vous rappelons que les fixations murales sont prohibées
- Les fixations sur les poutres sont restreintes et doivent être traitées M0
- Les fixations ne doivent pas abimer la structure
- En cas de dégradations, une facture de remise en état sera présentée
- Enfin, bien que nous autorisons l'ensemble des éléments de décoration, l'utilisation de confettis, sable, paillettes, éléments électrostatiques et serpentins sont interdits. L'utilisation des précédents éléments sera sujet à pénalité

Crédits Photos

Nous remercions nos partenaires photographes pour la mise à disposition de leurs clichés, qui viennent sublimer notre plaquette :

Vince Blinger Photography

Margot Villa Photo

SJ Photographie

Studio Catallena

J.Fortuna Photographie

Aurélie Gasser

Réseaux Sociaux et Site Internet



Une histoire de confiance



Laurine Envoyé le 01/10/2024

★★★★★ 5.0

Mariage 14/09/2024

Un grand merci à Marion qui nous a suivi dans tous nos préparatifs et a su être présente et trouver des solutions jusqu'à la dernière minute. Le jardin était magnifique pour notre cérémonie et nos convives se sont régalés du vin d'honneur jusqu'au brunch

Sophie T. Envoyé le 16/09/2024

★★★★★ 5.0

Lieu d'exception

Notre mariage au domaine de la grange aux ormes a été magique ! Le lieu était super, la nourriture et les boissons étaient excellents ! L'animation cocktail ainsi que les animations gambas et foie gras ont fait fureur. Le service fut de qualité tout au long de la soirée, tout le monde était vraiment très agréable. Un merci tout particulier à Marion pour nous avoir aidé à organiser cette belle journée. On recommande à 1000% le domaine pour vos événements importants !

Hélène D. Envoyé le 14/09/2024

★★★★★ 5.0

Fantastique

Un service excellent du début à la fin pour un incroyable rapport qualité/prix. Marion a été formidable pour communiquer tout du long. Les prestations ont été très adaptables. Un cadre magnifique. Et une nourriture absolument excellente, notée par tous nos convives. On recommande à 100% !

Laura F. Envoyé le 10/06/2024

★★★★★ 4.6

Mariage au mois de mai 2024

Nous sommes ravis d'avoir choisi le domaine de la Grange aux Ormes pour la réception de notre mariage ! Dès le premier contact et jusqu'au jour J, Marion a été à notre écoute et su répondre à nos attentes et à nos nombreuses questions. Merci à elle! Les équipes techniques et de cuisine ont été efficaces et disponibles, tant la veille du mariage pour l'installation des lieux que lors de la soirée pour nous épauler. Un merci particulier à Jules pour son aide! Nous recommandons ce lieu de réception!



Contact



Marion FAYEULLE
Directrice Commerciale Évènementiel

03 87 63 10 62

commercial@grange-aux-ormes.com

